

Mliječnog praška proizvele su:

mljekara	iz punom. mlijeka u tonama	iz obranog mlijeka
»Pionir« TMP, Županja	805	100
TMP Osijek	767	76
»Zvečev« Slav. Požega	4	3
ukupno:	1.576	179

Jogurta su proizvele (1000 lit):

Zagrebačka mljekara	1.048
TMP Osijek	405
»Veležito«, Rijeka	293
»Mljekara«, Split	63
»Mljekara«, Zadar	23

Sladoleda je proizvela Zagrebačka mljekara 79,4 tone.

Otkupne cijene mlijeku. Od god. 1952 otkupne cijene mlijeku su u stalnom porastu. God. 1956. otkupna cijena mlijeku bila je od 20 do 25, a god. 1960. od 23–41,2 dinara litra.

Prodajne cijene. I prodajne cijene mlijeku i mliječnim proizvodima su u stalnom porastu.

God. 1956. cijena konzumnom mlijeku bila je 25–38 dinara, a 1960. od 28–56 dinara litra.

Cijena kg maslaca god. 1956. (na veliko) iznosila je 500–700 dinara, a god. 1960. 660–720 dinara.

Cijena polutvrdim i tvrdim sirevima god. 1956. (na veliko) bila je 340 do 500 dinara, a god. 1960. 440–560 dinara kg.

D.

Iz referata druga ing. M. Markeša, tajnika Sekcije za Hrvatsku bivšeg Stručnog udruženja mljekarskih organizacija Jugoslavije.

Vijesti

IZIŠAO JE »MLEKARSKI LIST« NA SLOVENSKOM JEZIKU

Od god. 1937. Zveza mlekarских zadruga u Ljubljani izdavala je »Mlekarski list«, a god. 1941. izašlo je svega 4 broja. Nakon toga su tadašnje okupacione vlasti zabranile njegovo izdavanje.

Želja i potreba za izdavanjem stručnog mljekarskog lista u Sloveniji ispoljavala se više puta, pa se osnutkom Poslovnog združenja u Ljubljani nakon 20 godina nastavlja izdavanjem »Mlekarskog lista«.

Organizacijama i drugovima, koji su pridonijeli ponovnom izlaženju »Mlekarskog lista«, koji će koristiti ne samo svim našim mljekarskim stručnjacima i radnicima u mljekarskim pogonima Slovenije, nego i drugih republika, čestitamo, a Uredništvu »Mlekarskog lista« želimo uspjeh u njegovom radu!

Prvi dvobroj lista ima ovaj sadržaj:

Prigodom izdavanja »Mlekarskog lista« (Franc Ivančić)

Mlijeko za sir – sirovo ili pasterezirano (ing. Srečko Šabec)
Upale vimena kod krava ugrožavaju proizvodnju mlijeka (dr Janez Batis)
Hlađenje mlijeka kod proizvođača (ing. Franc Kervina)
Sezonski pripusti i muznost krava u Bohinju (ing. Marko Bertoneclj)
Laboratorijska ispitivanja u mljekarskom pogonu (ing. Eva Pirkmajer)
Izobrazba mljekarskih radnika (ing. Anton Lašič)
Osnutak Poslovnog združenja za mlekarstvo (ing. Milan Hafner)

U listu je pregled mljekarske strane literature, tržišta mlijekom i mlječnim proizvodima te vijesti.

Uredništvo lista: Mljekarska škola, Kranj.

Pretpлата za 6 dvobroja iznosi 600 din, a doznauje se na tek. račun br. 600-60-5-289 Poslovno združenje za mlekarstvo u Ljubljani.

Iz domaće i strane štampe

Tamanjenje muha s pomoću električnog stroja – »Energoinvest« u Sarajevu je izradio električnu napravu za tamanjenje muha i druge gamadi u staji. Ova električna naprava je jednostavna, a priključuje se na električnu mrežu. Teška je 7,2 kg. Njen okvir je metalna mreža. U njoj je obična žarulja. Po danu je moguće mamiti muhe bez žarulje, na uobičajene mamce ili s kakvim mirisom. Kada muha doleti u područje mreže struja je ubije. U mjesec dana, ako je naprava neprestano u upotrebi, potroši se 6 Kwh.

*

Moderniziranje mljekarskih pogona u Poljskoj – U zadnje vrijeme mljekarski pogoni u Poljskoj prelaze u zadružne ruke. Za to stoje na raspolaganju krediti u iznosu od 110 milijuna zlotija za gradnju i nabavu strojeva i opreme.

Danski izvještaj o svjetskoj proizvodnji mliječnih proizvoda – Organizacija danskih mljekarskih udruženja izvještava da se u zapadnom dijelu svijeta proizvodi oko 4 milijuna tona maslaca, 3 milijuna tona sira, isto toliko kondenziranog mlijeka i 1 i po milijuna tona mliječnog praška. Oko 75% otpada na mliječni prah od obranog mlijeka.

U Evropi raste proizvodnja mlijeka, jer mnoge države daju pomoć proizvođačima mlijeka.

Samo 15% proizvodnje maslaca i sira prođe se na svjetskom tržištu. Danska je druga država po izvozu maslaca, a treća po izvozu sira. U izvozu kondenziranog mlijeka sudjeluje sa 20%, a mliječnog praška sa 30%.

Danska izvozi maslac i sir uglavnom u Englesku i Saveznu njemačku republiku. Istočna Azija uvozi $\frac{2}{3}$ kondenziranog mlijeka u limenkama, dok je glavni preuzimač danskog mliječnog praška Venezuela.

Da li postoji osjetljivost na mlijeko? Poznato je da mnoge osobe ne podnose kravljе mlijeko. One su preosjetljive, tj. alergične na bjelancevine mlijeka. Ova alergija pojavljuje se u nosu, plućima, osipom na koži i poremećajem probave. Ipak izgleda da mnogo puta poremećaje izazivaju drugi uzroci.

Specijalista za alergiju dr Josip H. Fries u novije vrijeme o tome obavještava i upozorava da se neopravdano uopćava osjetljivost na mlijeko. 5% pacijenata, koji su k njemu dolazili, tužili su se da su imali smetnje kada su pili mlijeko. Međutim kad je podrobno ispitivao uzroke alergičnih pojava, konstatirao je da je samo 0,3% bilo zaista alergično prema kravljem mlijeku.

Kada postoji alergija prema kravljem mlijeku, prema znanstvenim ispitivanjima ustanovljeno je, da ta osjetljivost potječe od albumina mlijeka. Preosjetljivost daje se djelomično ukloniti ako se mlijeko prokuha ili grije. Evaporirano mlijeko ne djeluje alergično. Katkada je potrebno prijeći na kozje mlijeko.

U najviše slučajeva navodi dr Fries da se ne radi o osjetljivosti na mlijeko. Crijevni poremećaji djece često imaju druge uzroke: zaraze mlijeka bakterijama, ili nepravilno čuvanje mlijeka. Pretjerano pijenje mlijeka može uzrokovati bolove poput kolike, bljuvanje i slične pojave.

(Schweizerische Milchzeitung 1960)